

Galette des rois lemon & pistachio

Ingrédients

- 50g mentega cair
- 10g garam
- 250g air
- 325g mentega
- 10 menit sebelum akhir istirahat adonan dasar, keluarkan mentega dari lemari es. Pukul mentega dengan penggulung roti berulang kali, sehingga mendapatkan mentega yang elastis tapi tidak lembek atau panas. Mentega harus lembut, berkilau, dan elastis tanpa lengket.
- 30g gula
- 15g maizena
- 80g jus lemon
- 50g susu
- 75g gula halus
- 100g bubuk pistachio
- 15g maizena
- 2 telur
- 1 telur untuk olesan buah

Préparation

1. Resep galette terakhir untuk menutup periode epifani 2023 ini!
2. Kali ini dengan versi pistachio & lemon (yang bisa dengan mudah Anda ubah menjadi versi almond & lemon atau bahkan hazelnut & lemon jika Anda lebih suka).
3. Dalam resep ini, lebih terasa lemon dibandingkan pistachio, jika Anda lebih suka sebaliknya Anda bisa menambahkan puree pistachio ke dalam frangipane dan/atau mengurangi jumlah jus lemon dalam krim custard.
4. Akhirnya, seperti biasa Anda bisa menggunakan puff pastry yang dibeli jika Anda tidak punya waktu / motivasi untuk membuatnya sendiri!
5. Peralatan: Pengocok Rolling Pin Tray berlubang Kantong kue Nozzle 18mm Bahan-bahan: Saya menggunakan pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. T55 mentega cair garam air mentega Tempatkan air, mentega yang telah dilelehkan sebelumnya dan garam ke dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengait.
7. Kemudian tambahkan tepung, dan uleni pada kecepatan 1 selama 1 sampai 2 menit.
8. Hentikan pengulenan begitu adonan sudah homogen, jika Anda uleni terlalu lama adonan akan menjadi elastis.
9. Taburi meja kerja, letakkan adonan dasar di meja kerja dan bentuklah sebuah bola.
10. Ratakan sedikit untuk mendapatkan persegi panjang kecil, kemudian bungkus dengan plastik dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 30 menit.
11. 10 menit sebelum akhir istirahat adonan dasar, keluarkan mentega dari lemari es.
12. Pukul mentega dengan penggulung roti berulang kali, sehingga mendapatkan mentega yang elastis tapi tidak lembek atau panas.
13. Mentega harus lembut, berkilau, dan elastis tanpa lengket.
14. Tempatkan mentega di tengah selebar kertas roti dan lipatlah menjadi persegi panjang kecil.
15. Ratakan mentega dalam "amplop" kertas roti ini untuk mendapatkan ketebalan yang homogen, kemudian letakkan di dalam lemari es bersama adonan dasar agar suhunya sama.

16. Kemudian, ratakan adonan dasar sehingga memiliki panjang yang sama dan dua kali lebih lebar dari mentega.
17. Letakkan mentega di tengah adonan dasar, dan lipat adonan dasar sehingga menutupi mentega, perhatikan agar tidak terjebak gelembung udara di antara mentega dan adonan.
18. Tutup kedua elemen dengan menekannya menggunakan penggulung roti.
19. Kemudian, ratakan adonan (jika perlu, tambahkan lebih banyak tepung ke meja kerja).
20. Adonan harus antara 3 hingga 4 kali lebih panjang daripada lebar.
21. Kemudian, bersihkan tepung dengan sikat, lalu lakukan "lipatan ganda": lipat sedikit bagian bawah adonan ke atas, lalu bagian atas adonan ke bawah (bagian di mana keduanya bertemu tidak boleh berada di tengah, tetapi di setengah bagian bawah adonan).
22. Tepian harus bertemu dengan baik, Anda dapat menarik adonan sedikit agar tepian bertemu dengan baik, tetapi tanpa menumpang.
23. Kemudian, lipat adonan menjadi dua, lalu putar adonan seperempat putaran, sehingga bukannya ada di sisi kanan (seperti buku).
24. Tutup bagian atas dan bawah adonan dengan menekan perlahan dengan penggulung roti.
25. Jika adonan masih dingin dan memiliki konsistensi yang tepat, Anda bisa melanjutkan dengan lipatan ganda kedua, jika tidak, bungkus dan letakkan di lemari es selama 30 menit sebelum melanjutkan.
26. Setelah lipatan ganda kedua, bungkus adonan dan biarkan di lemari es selama minimal 30 menit.
27. Setelah istirahat, lakukan lagi dua lipatan ganda (seperti pertama kali, jika Anda merasa adonan memanas, menempel atau masalah lainnya, Anda bisa meletakkannya di lemari es beberapa menit antara putaran ganda ke-3 dan ke-4).
28. Setelah putaran ganda terakhir selesai, bungkus adonan dan biarkan di lemari es selama minimal 30 menit lagi.
29. Frangipane lemon pistachio: Krim custard lemon: 2 kuning telur gula Parutan dari lemon maizena jus lemon susu Panaskan susu.
30. Kocok kuning telur dengan gula, parutan, dan maizena.
31. Tambahkan jus lemon.
32. Tuang susu panas ke dalam campuran sebelumnya, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci.
33. Kentalnya di atas api sedang sambil terus diaduk.
34. Bungkus krim tersebut dengan plastik dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.
35. Krim pistachio: mentega gula halus bubuk pistachio maizena 2 telur Campurkan mentega lembut dengan gula halus, bubuk pistachio, dan maizena.
36. Tambahkan telur.
37. Frangipane: Campurkan krim custard dengan krim pistachio, kemudian simpan di lemari es hingga siap dipasang.
38. Pemanggangan: 1 telur untuk olesan buah Ambil dua potong adonan puff pastry masing-masing sekitar 270 hingga .
39. Tiriskan dalam dua lingkaran dengan diameter sekitar 30cm.
40. Isi dengan frangipane di atasnya, dan tambahkan fève pada saat ini.
41. Tutup dengan adonan kedua, rekatkan tepinya dengan baik menggunakan sedikit air.
42. Letakkan galette di lemari es setidaknya selama 1 jam (Anda bisa membiarkannya semalam jika diperlukan).
43. Kemudian, balikkan galette di atas loyang berlapis kertas kertas roti.

44. Olesi galette sekali dengan telur yang dikocok.
45. Masukkan kembali galette ke dalam lemari es selama 30 menit.
46. Olesi lagi untuk kedua kalinya, lalu kembali ke lemari es selama 30 menit lagi.
47. Akhirnya, garisilah dengan pola yang diinginkan.
48. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 35 hingga 40 menit, kemudian biarkan agak hangat sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com